

ЗАТВЕРДЖЕНО:  
на засіданні Вченої ради  
протокол №  
" " 20 р.

Ректор

(Ковальов В.Д.)



Міністерство освіти і науки України

Донбаська державна машинобудівна академія

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

підготовки: бакалавра  
з галузі знань: 10 Природничі науки  
спеціальність: 102 Хімія  
форма навчання: денна  
освітня програма: Хімія харчових продуктів

Кваліфікація: бакалавр з хімії

Термін навчання - 2 роки 10 місяців

На основі диплому молодшого спеціаліста

I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

Позначення: Т – теоретичне навчання; С – екзаменаційна сесія; ПК – проміжний контроль; П – практика; К – канікули; Д – дипломне проектування; А – державна атестація

II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, тижні

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія та проміж. контроль	Практика	Виконання дипломи. проекту	Держ. атест.	Канікули	Усього
1	33	7				12	52
2	33	4	3			12	52
3	32	4	3		1	2	42
Всього	98	15	6	0	1	26	146

III. ПРАКТИКА

Назва практики	Семестр	Тижні
Навчально-виробнича практика	4	3
Виробнича практика	6	3

IV. ДЕРЖАВНА АТЕСТАЦІЯ

Назва навчальної дисципліни	Форма державної атестації (екзамен, дипломний проект (робота))	Семестр
Державна атестація	Комплексний кваліфікаційний екзамен зі спеціальності	6









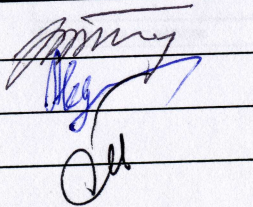


№ з/п	НАЗВА ДИСЦИПЛІН	Розподіл за семестрами				Кількість кредитів ECTS	Загальний обсяг	Кількість годин				Самостійна робота	Кількість аудиторних годин за триместрами												
		екзаменів	заліків	курсів				Аудиторні					1 курс			2 курс			3 курс						
				проекти	роботи			Всього	лекції	лаборат.	практич		1	2а	2б	3	4а	4б	5	6а	6б				
		кількість тижнів у триместрі												15	9	9	15	9	9	15	9	8			
		14	15	16	17			18	19	20	21		22												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22				
2.2.8	Аналіз небезпечних і шкідливих речовин в продуктах харчування	6				6,0	180	68	34	34		112								4	4				
2.2.9	Методи виявлення отруйних речовин в продуктах харчування																			2	2				
2.2.9	Фізико-хімічні методи модифікації харчових продуктів		6			3,0	90	34	17	17		56													
2.2.10	Хімія молекулярної кухні																			6	6				
2.2.10	Методи аналізу харчових продуктів	6				9,0	270	34	34	68		236													
	Фізико-хімічні методи ідентифікації речовин																								
	Разом п.2.2 на базі ЗВО 1 рівня						0																		
	Разом п.2.2 на базі академії					55,5	1665	629	296	303	30	1036	0	0	0	2	9	9	11	16	16				
	Разом п.2.2 (загальний обсяг)					55,5	1665																		
	Разом вибіркові компоненти освітньої програми на базі ЗВО 1 рівня					4,0	120																		
	Разом вибіркові компоненти освітньої програми на базі академії					65,5	1965	749	371	303	75	1216	0	0	0	5	9	9	16	16	16				
	Разом вибіркові компоненти освітньої програми (загальний обсяг)					69,5	2085																		
	Загальна кількість на базі ЗВО 1 рівня					60,0	1800																		
	Загальна кількість на базі академії					180,0	5400																		
	Загальна кількість					240,0	7200	0	0	0	0	0	23	19	19	21	15	15	24	16	16				
	Кількість годин на тиждень												23	19	19	21	15	15	24	16	16				
	Кількість екзаменів												3		3	3		2	3		2				
	Кількість заліків												5		2	3		5	1		3				
	Кількість курсових проєктів																								
	Кількість курсових робіт															1		1							
	Частка кредитів															обов'язкові	71,0	вибіркові		29,0					

Декан факультету ФІТО

Зав. кафедри

Голова проєктної групи



О.Г. Гринь

А.П. Авдесенко

М.А. Турчанін